

Menüplan vom 29.12.2025-04.01.2026

Caritas-Zentrum Attendorn	Menü 1 	Menü 2 
MONTAG 29.12.2025	Schweineschnitzel mit Paprikasoße a1,C,7 Kohlrabi in Butter geschwenkt Kartoffeln Birne	Nudeleintopf mit Sellerie, a1,l Lauch und Möhren  Gesund essen, besser leben. Birne
DIENSTAG 30.12.2025	Bolognese mit Rinderhack a1 Nudeln Bananenpudding G	Vollkornreispfanne mit Pilzen, Möhren G,l,2 und Zwiebeln, Käsesoße 10 Eisbergsalat mit Essig- Öl – Dressing  Gesund essen, besser leben. Bananenpudding G
Silvester MITTWOCH 31.12.2025	Möhren-Kartoffel-Stampf 2,5,10 Heiße Fleischwurst Heidelbeerjoghurt G	Grünkohl-Kartoffel-Eintopf a4 mit weißen Bohnen  Gesund essen, besser leben. Heidelbeerjoghurt G
Neujahr DONNERSTAG 01.01.2026	Rinderroulade gefüllt mit Schweinespeck und Gurken, Soße 3, J Wintergemüse aus Rosenkohl, Karotten, Schwarzwurzeln und Zwiebeln Herzoginkartoffeln G Mousse au Chocolat im Becher G	
FREITAG 02.01.2026	Gedünsteter Lachs, Petersiliensoße D,G Salzkartoffeln 10 Blattsalat in Essig- Öl- Soße  Gesund essen, besser leben. Cappuccinopudding G	<i>Dieses Menü ist die Idee einer Mitarbeiterin der Großküche</i> Germknödel mit Pflaume gefüllt a1,10 Heiße Vanillesoße G Cappuccinopudding G
SAMSTAG 03.01.2026	Ofensuppe mit Schweinefleisch, Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, 10,l,7 Ananas, Pilzen und Erbsen a1 Baguettebrötchen Mandarine	Gemüse Eintopf mit Staudensellerie, Zwiebeln, I roten Linsen, Petersilie und Kartoffelwürfeln  Gesund essen, besser leben. Mandarine
SONNTAG 04.01.2026	Spießbraten vom Schwein gefüllt mit Mett, Soße l,10,3,2 Blumenkohl Salzkartoffeln  Gesund essen, besser leben. Eisbecher Schoko G	
Diätanforderungen werden von diesen Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!	Die Angebote mit dem Fit im Alter Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.  Gesund essen, besser leben.	Bei Fragen und Anregungen rund um die Speisversorgung wenden Sie sich bitte an Nadine Neumann (Küchenleitung) im St. Liborius. Telefon: 9541 – 74122 Die Legende der Allergene entnehmen Sie bitte den Aushängen.
Legende zu den Zusatzstoffen: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Nitritpökelsalz, 4) mit Nitrat, 5) mit Phosphat, 6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmittel/n, 8) geschwärzt, 9) gewachst, 10) mit Antioxidationsmittel, 11) mit Geschmacksverstärker, 12) mit Alkohol		